

Unsere Öffnungszeiten zur Ganszeit bis zum 20.12.24

So, Mo, Di, von 11-18h

Mi, Do, Fr von 11-22h

Samstag Ruhetag

Menüplan von 28.10. bis 3.11.2024 KW 44

Tagesdessert: Marillen-Palatschinke mit Staubzucker 3

Montag: Rindsuppe / Grießnockerl / Wurzelgemüse	Karotten-Ingwer-Cremesuppe	
Menü I: Erdäpfel-Steinpilz-Gnocchi / Cherry-Tomaten vegan		15
Menü II: Wiener Schnitzel vom Schweinskarree / hausgemachter Erdäpfelsalat / Reis		15
Menü III: Herzhaftes Wildschwein-Gulasch / Preiselbeer-Lorbeer / Semmelknödel		20
Dienstag: Rindsuppe / Käse-Biskuitschöberln / Wurzelgemüse	Karotten-Ingwer-Cremesuppe	
Menü I: Gerösteter Knödelauf mit Ei / Blattsalat		13
Menü II: Geschnetzeltes Hühnerbrustfilet / leichte Curryobersauce / Basmatireis		15
Menü III: Herzhaftes Wildschwein-Gulasch / Preiselbeer-Lorbeer / Semmelknödel		20
Mittwoch: Rindsuppe / Tiroler Knöderl / Wurzelgemüse	Karotten-Ingwer-Cremesuppe	
Menü I: Kürbis-Strudel / Püree von der blauen Elise / Gioggia-Rübe		15
Menü II: Saftiges Reisfleisch vom Schwein oder Pute / Jägersalat		15
Menü III: Herzhaftes Wildschwein-Gulasch / Preiselbeer-Lorbeer / Semmelknödel		20
Donnerstag: Rindsuppe / Nudeln / Wurzelgemüse	Karotten-Ingwer-Cremesuppe	
Menü I: Liebstöckls Scheiterhaufen / Vanillesauce		13
Menü II: Gansl-Fleisch-Knödel / Apfel-Rot-Kraut / Ganslsaftl		15
Menü III: Herzhaftes Wildschwein-Gulasch / Preiselbeer-Lorbeer / Semmelknödel		20

Freitag: 1.11.2024 Allerheiligen, bitte wählen sie aus der Speisekarte

Samstag: Ruhetag

Sonntag: Bitte wählen sie aus der Speisekarte

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir sie gerne